

Pizza margeritta



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ciasto podstawowe
- mąka kukurydziana - 1/3 szkl.
- oliwa - 2 łyżeczki
- sos pomidorowy - 1 słoik
- mozzarella - 1/2 kg
- bazylia - 36 listków

Opis przygotowania:

Rozgrzać piekarnik do temperatury 230 stopni C. Ruszt umieścić w górnej części. Położyć na nim kamienny blat do pieczenia pizzy albo blaszkę o grubym dnie, niech się rozgrzeje. Na czystym blacie rozwałkować każdą porcję ciasta na grubość ok. pół centymetra i ok. 15 centymetrów średnicy. Rozciągnąć jeszcze ciasto palcami. Przygotowywać jednocześnie tyle porcji, ile się zmieści na kamieniu lub blaszce do pieczenia. Deskę do pizzy posypać mąką kukurydzianą. Położyć 1 porcję ciasta na desce. Posmarować ciasto oliwą, wyłożyć 2-3 łyżki sosu pomidorowego i lekko rozsmarować, zostawiając ok. 1 cm wolnego wzdłuż brzegu. Rozłożyć 4 plasterki sera. Dodać 4-5 listków bazylii. Rozłożyć resztę składników (wedle uznania). Otworzyć piekarnik i wysunąć ruszt. Szybkim ruchem ręki zsunąć pizzę na kamień lub blaszkę. Piec 10-15 minut, aż ciasto się zrumieni, a ser rozpuści. Podawać natychmiast. Przygotować i upiec pozostałe porcje.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!